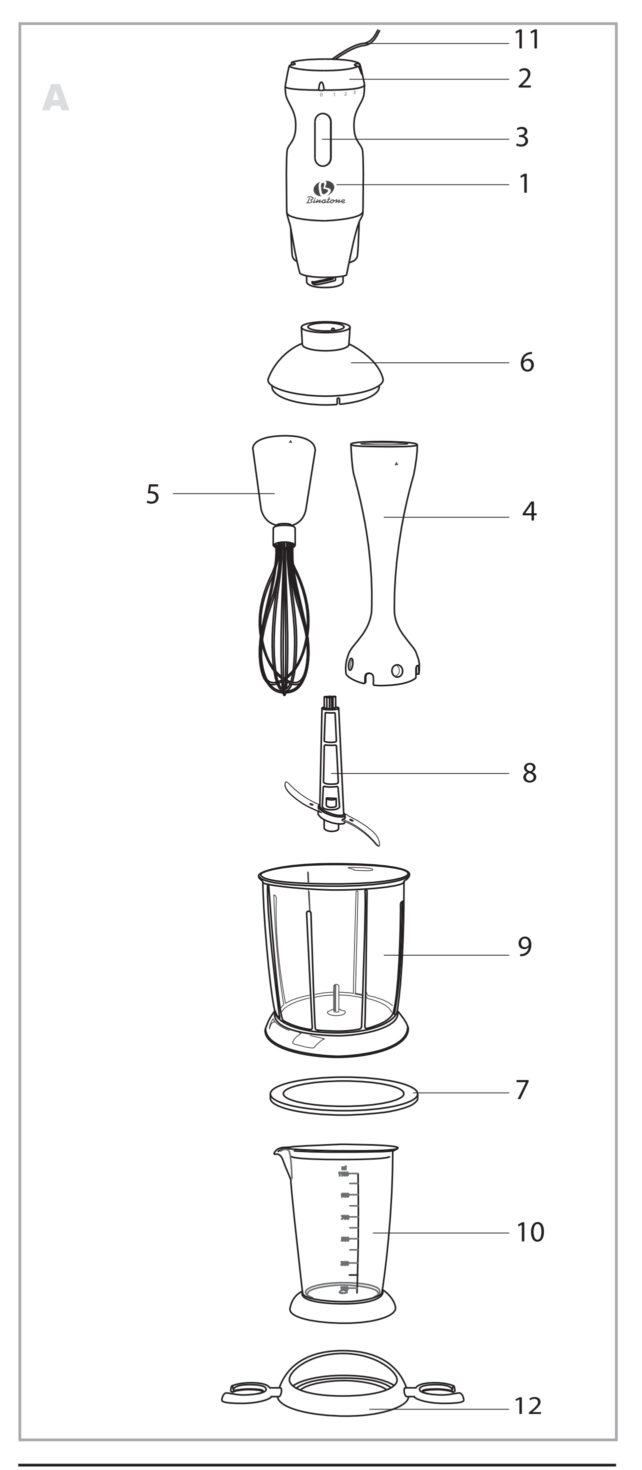


Instruction Manual
NHB-7705



Stick Blender


A
11
2
3
1
6
5
4
8
9
7
10
12

ENGLISH

FRANÇAIS

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА

Stick Blender NHB-7705

Please read the safety instructions carefully before using this appliance. **Please retain the instructions for future reference.**

SAFETY MEASURES



When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- Before using for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- Only use the appliance for the purposes stipulated by the instructions.
- Only use attachments supplied with the equipment.
- To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids**.** If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the machine again until it has been serviced by **an authorized service center.**
- Do not let children use the appliance without supervision.
- **If the power cord plug does not fit to your wall socket, consult a qualified electrician.**
- **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- Always supervise the appliance while in use.
- To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
- **Always unplug before moving the appliance from one place to another, cleaning and storing.**
- Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- Do not allow the cord or the machine itself to come in contact with hot surfaces.
- Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- Do not use the appliance if it has been dropped, or it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the machine yourself.
- Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the equipment. **Repairs should only be done by authorized service centers**.
- Do not use the device in areas where combustible gas mixtures or inflammable liquid vapors could present in the air, or in areas with inflammable air-borne dust or fibers.
- This equipment is intended for household use only, not for commercial or industrial use.
- Please follow all the requirements of this guide.
- Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.), get it checked by the nearest authorized service center.

SPECIAL SAFETY MEASURES



- Before turning the appliance on for the first time, make sure that all components of the blender have been properly installed.
- Do not apply too much force when installing the blender attachment, as it may result in the breakage of the appliance and in the termination of the warranty.
- If a smell of burning, foreign sounds or power reduction occur during the blending process, immediately unplug the appliance from the outlet and clean the blender. If the blender still malfunctions after cleaning, contact an authorized service center.
- It is recommended that original factory packaging should be used for the transportation of the blender in order to prevent its parts from breaking.
- If the ingredients are hot, allow them to cool before blending (maximum temperature: 80°C). Never blend hot fat or oil with the blender.
- Never use the blender to blend paints or solvents.
- Do not attempt to remove any ingredients when the blender is in operation.
- Always turn the appliance off before removing the attachment.
- The continuous operation of the blender should last for no more than 1 minute and should be then interrupted for at least 1 minute.
- The blades of the blender are very sharp. Never touch the blades of the blender.
- Turn the blender on only after it has been fully assembled. Always check whether the appliance has been properly assembled before each use.

PARTS OF THE APPLIANCE



Figure A:

1. Body of the appliance
2. Speed selector
3. Power on/off button
4. Blender attachment
5. Whisk attachment
6. Blender drive unit
7. Non-skid base/ storage lid
8. Blender blade unit
9. Blender bowl
10. Mixing cup
11. Power cable
12. Wall mount

ENGLISH

BEFORE USING THE APPLIANCE



Remove the appliance from the package and wash all the parts that will contact with products in warm water, clean the body of the appliance ***(1)*** and the power cable ***(11)*** with a damp cloth and then wipe them dry.

OPERATING INSTRUCTIONS



How to use the blender attachment and the whisk attachment:

1. Insert the selected attachment ***(4, 5)*** into the corresponding slot of the appliance body, aligning the arrow on the attachment ***(4, 5)*** with the indicator on the body of the appliance ***(1)***. Turn the attachment ***(4, 5)*** clockwise, until you hear it click into the locked position.
2. Before turning the appliance on, make sure that the attachment ***(4, 5)*** is installed correctly!
3. Connect the appliance to the power supply.
4. Immerse the attachment ***(4, 5)*** directly into the bowl with the product being blended or into the mixing cup ***(10).***

Note: *to prevent splashing the blades of the blender attachment should be completely immersed into the product being blended.*

5. Set the desired speed using the speed selector ***(2)*** and press the power on/off button ***(3)*** to start the appliance. Hold this button while the appliance is working.
6. Unplug the appliance from the power socket after use.
7. The appliance can be used for blending food in any bowls or containers.

How to use the grinder attachment:

1. The grinder attachment is suitable for shallow corrugation of meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrot, nuts etc. Before grinding cut large food into small cubes, remove shell, bones, sinews and cartilages.
2. Insert the blender blade unit ***(8)*** into the bowl ***(9).***
3. Place products into the blender bowl ***(9).***
4. Position the blender drive unit ***(6)*** on the bowl ***(9).***
5. Place the body of appliance ***(1)*** on the blender drive unit ***(6).*** Align the corresponding slots in the body of the appliance ***(1)*** and in the blender drive unit ***(6)***. Turn the body of the appliance ***(1)*** clockwise, until you hear it click into the locked position.
6. Before turning the appliance on, make sure that the drive unit ***(6)*** is installed correctly!

7. Connect the appliance to the power supply.
8. Set the desired speed using the speed selector ***(2)*** and press the power on/off button ***(3)*** to start the appliance. Hold this button while the appliance is working.
9. Unplug the appliance from the power socket after use.

ENGLISH

CARE AND CLEANING



1. Before cleaning always unplug the appliance from the electric socket.
2. Remove the attachment ***(4, 5)*** from the body of the appliance ***(1)***. Wash the attachment ***(4, 5),*** the blade unit ***(8),*** the mixing cup ***(10)*** and the blender bowl ***(9)*** in warm water and let them dry completely.
3. Clean the blender body ***(1)*** and the power cable of the appliance ***(11)*** with a damp cloth and wipe them dry.

Note: *never immerse the body of the appliance **(1)** and the power cable **(11)** into water.*

4. Do not use abrasive detergents to clean the parts of the appliance.
5. Before use make sure the appliance is completely dry.
6. The attachments ***(4, 5, 6)*** and the blender bowl ***(9)*** can be stored with the help of the wall mount ***(12)***.

HELPFUL HINTS



▶ To get the smooth paste rotate the attachments ***(4, 5)*** inside a container. If you need to remove the remains of unblended food from the sides of the container used for cooking, stop the appliance and remove the remains of food from the sides of the container with a spoon. After that continue using the blender in the selected mode.

▶ You can change the speed of the blender while it is working.

Milkshake

Milk – 180 ml
Sugar – 10 gm
Bananas – 0.5
Vanilla ice-cream – 50 gm

Slice a banana. Put all ingredients into the blender jug and blend at the minimum speed, then go up gradually. Blend until you have a foamy mixture. Other fresh fruits can be used instead the banana.

Mayonnaise

Egg yolks - 6
Mustard - 25 gm
Lemon - 1
Vinegar - 20 gm
Vegetable oil - 800 gm
Salt, pepper to your taste

Put egg yolks into the blender jug add mustard, salt and the juice of half of the lemon. Blend carefully and add the oil gradually to get a thick sauce. Add vinegar and the juice of the second half of the lemon and blend again, season with black pepper. The minimum speed is recommended for making the mayonnaise.

Velvety soup with zucchinis

2 mid-sized sliced zucchinis
Butter - 2 table-spoons
Onions (thin-sliced) – 2 table-spoons
Garlic - 1 big clove
Curry powder - 1 tea-spoon
Cream – 1/2 glass
Chicken broth – 1/2 l

Stew zucchinis, onions and garlic with butter uncovered in a frying pan. The vegetables must be soft, but not fried. Chop the stewed vegetables in the blender. Add the broth, cream and curry and blend again carefully. Simmer until the soup boils, take off and serve.

Egg-plant paste

Egg-plants – 2
Garlic – 1 clove
Olive oil – 1/2 cups
Juice of one lemon
Salt – 1 tea-spoon
Black pepper – to your taste

Bake the unpeeled egg-plants for 1 hour. Let them cool down and scoop out the pulp using a spoon. Put the pulp into the blender, cover with the lid and blend for about 10 seconds. Add garlic, lemon juice, oil and black pepper. Blend again for about 5 seconds. Cool before serving and serve with chives, parsley and toasts.

DISPOSAL



The appliance should be disposed of in accordance with waste disposal regulations in your country and with the least damage to the environment.

Only ecologically safe materials are used in the packaging of our products and the cardboard and paper can be disposed of with normal paper waste.

AFTER-SALES SERVICE



If your appliance does not operate at all or operates poorly, call an authorized service center for help or repairs.

The warranty does not cover the following:

▶ Non-observance of the above safety measures and operation instructions.

▶ Commercial use (use outside the scope of

personal household needs).

- Plugging into a mains socket with a voltage different from the voltage on the appliance rating plate.
- Improper care (ingress of liquid, dust, insects, and other foreign items and substances inside the appliance).
- Use of excessive force during appliance operation or other damages (mechanical damages resulting from incorrect use, shocks or dropping of the appliance).
- Unauthorized repairs or replacement of the appliance parts performed by an unauthorized person or service center.
- Accidents, such as lightning strike, flood, fire and other acts of God.

Features may be changed by Binatone without any notice.

Warranty details are set out in the warranty card provided with the product.

Exploitation period: 3 years after the day of purchase.

Manufacture: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House,1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK.

Mélangeur à immersion NHB-7705

Lisez attentivement cette instruction avant le premier usage pour prendre connaissance du fonctionnement de l'appareil. **Gardez l'instruction pour s'y référer ultérieurement.**

MESURES DE SECURITE



En exploitant l'appareil, respectez toujours les mesures de sécurité suivantes:

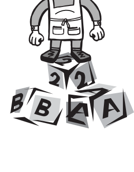
- Avant le premier usage, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique dans votre maison.
- Utilisez l'appareil seulement à des fins indiquées dans cette instruction.
- Utilisez seulement les dispositifs qui font partie de la garniture de l'appareil.
- Pour éviter un choc électrique, **ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le câble dans l'eau ou dans un autre liquide**. Installez l'appareil dans un endroit où il ne peut pas tomber dans l'eau ou dans un autre liquide. Si l'appareil a été accidentellement mouillé, débranchez-le du réseau immédiatement. N'utilisez pas l'appareil qui est tombé dans l'eau. Portez-le dans un centre de maintien.
- Ne pas laisser les enfants manier l'appareil sans contrôle des adultes.
- **Si la fiche mâle de l'appareil ne coïncide pas avec votre prise selon sa structure, consultez auprès de l'expert.**
- **L'utilisation de différents raccords peut conduire à une panne de l'appareil et la cessation des garanties.**
- Ne pas laisser l'appareil branché sur le réseau sans surveillance.
- Pour éviter la surcharge du réseau électrique, ne pas brancher un autre appareil de haute puissance au même réseau que votre appareil.
- **Déconnectez l'appareil du réseau avant le déplacement d'un endroit à l'autre et avant le nettoyage et la conservation.**
- Ne tirez jamais sur le câble pour déconnecter l'appareil du réseau ; prenez la fiche et faites-la sortir de la prise de courant.
- Eviter le contact du câble ou de l'appareil avec des surfaces chauffées.
- Placer l'appareil et le câble de façon à éviter le basculement accidentel.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche de contact est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Le remplacement du câble électrique et de la fiche de contact doit être effectué par un centre de maintien agréé.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même ; l'assemblage incorrect peur résulter en choc électrique pendant l'usage ultérieur de l'appareil. **Tous les travaux de réparation doivent être effectués seulement par un centre de service agréé.**

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux où l'air peut contenir des mélanges des gaz combustibles, des vapeurs des liquides inflammables, ou des poussières et fibres inflammables.
- Cet appareil est destiné à l'usage personnel et n'est pas destiné à l'usage commercial et industriel.
- Respectez toutes les règles de la présente instruction.
- Ne pas utiliser l'appareil qui a des défauts mécaniques (enfoncements, cassures,...): vérifiez son fonctionnement dans un centre de service agréé.

MESURES SPECIALES DE SECURITE

- Avant la première utilisation, assurez-vous que toutes les pièces du mélangeur sont bien installées.
- En installant le fouet du mélangeur, ne pas appuyer trop fort, car ceci peut conduire à l'endommagement de l'appareil et la cessation des garanties.
- En détectant pendant le fonctionnement de l'appareil une odeur du brûlé, des bruits étrangers ou la diminution de la puissance de l'appareil, déconnectez immédiatement l'appareil du secteur, en retirant le cordon d'alimentation de la prise de courant, et nettoyez le mélangeur. Si le fonctionnement normal ne reprend pas, adressez-vous à un centre de service agréé.
- Pour éviter l'endommagement de l'appareil lors de transportation, il est conseillé d'utiliser l'emballage du fabricant.
- Si les aliments sont chauds, laissez refroidir avant le traitement (température maximum est 80^{0}C). Ne jamais traiter à l'aide du mélangeur la graisse ou l'huile chaude.
- Ne jamais mélanger des peintures ou des solvants à l'aide du mélangeur.
- Ne pas essayer de retirer des ingrédients quand le mélangeur est en marche.
- Déconnectez toujours l'appareil avant de retirer les fouets.
- Le temps de fonctionnement ininterrompu du mélangeur est 5 minutes au maximum, avec une pause de 1 minute au moins.
- Les couteaux du mélangeur sont très tranchants. Ne jamais toucher aux couteaux du mélangeur.
- Ne brancher le mélangeur qu'après l'assemblage complet. Avant l'utilisation de l'appareil, vérifiez toujours qu'il est assemblé correctement.

DESCRIPTIF DES PIECES DE L'APPAREIL



Dessin A:

1. Bloc moteur de l'appareil
2. Variateur des vitesses
3. Bouton de la marche
4. Ajutage-blender
5. Ajutage-couronne
6. Réducteur du broyeur:
7. Base non glissant / couvercle de conservation
8. Couteau du broyeur
9. Bol du broyeur
10. Verre pour le mélange
11. Cordon d'alimentation
12. Fixation murale

AVANT L'UTILISATION



Enlevez de l'appareil tout les matériaux d'emballage et lavez par l'eau chaude toutes les pièces qui pourront contacter aux aliments, nettoyez par l'étoffe humidifiée le bloc moteur ***(1)*** comme le cordon d'alimentation ***(11)*** et essuyez-les en sec.

NOTICE D'UTILISATION



Usage de l'ajutage-blender et ajutage-couronne:

1. Dans la prise correspondante du bloc moteur de l'appareil, placez l'ajutage choisi ***(4, 5)*** en coïncidant la flèche marquée sur l'ajutage ***(4, 5)*** avec la signe présentée sur le bloc moteur de l'appareil ***(1)***. Tournez l'ajutage ***(4, 5)*** en sens horaire jusqu'au clic.
2. Avant le branchement de l'appareil, assurez que l'ajutage ***(4, 5)*** est monté correctement!
3. Branchez l'appareil au réseau électrique.
4. Plongez l'ajutage ***(4, 5)*** directement au bol avec le produit à préparer soit dans le verre pour le mélange ***(10).***

Note: *pour éviter l'arrosage des produits, les lames de l'ajutage-blender doivent être complétement plongées dans le produit à préparer .*

5. Avec le variateur de la vitesse ***(2)*** mettez celle-là désirée et pour le commencement du fonctionnement de l'appareil, poussez le bouton de la marche ***(3)***. Au cours du fonctionnement de l'appareil, laissez pousser le bouton.
6. Après l'usage, débranchez l'appareil du réseau.

7. L'appareil peut être exploiter dans tous bols et récipients.

Usage de l'ajutage-broyeur:

1. L'ajutage-broyeur convient au découpage fin de la viande, fromages, oignon, herbes, ail, carotte, noix etc. Avant le broyage, découpez le gros produit en petits morceaux enlevant la coquille, os, tendons et cartilages.
2. Montez le couteau du broyeur ***(8)*** dans le bol ***(9).***
3. Placez les produits au bol du broyeur ***(9).***
4. Installez le réducteur du broyeur ***(6)*** sur le bol ***(9).***
5. Montez le bloc moteur ***(1)*** sur le réducteur du broyeur ***(6).*** Coïncidez les prises correspondantes du bloc moteur ***(1)*** et réducteur du broyeur ***(6)***. Tournez le bloc moteur ***(1)*** en sens horaire jusqu'au clic.
6. Avant le branchement de l'appareil, assurez que le réducteur ***(6)*** est bien monté!
7. Branchez l'appareil au réseau électrique.
8. Avec le variateur de la vitesse, mettez celle-là désirée ***(2)*** et pour le commencement du fonctionnement de l'appareil, poussez le bouton de la marche ***(3)***. Lors du fonctionnement de l'appareil, laissez poussez le bouton.
9. Après l'utilisation de l'appareil, débranchez-le du réseau.

FRANÇAIS

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



1. Avant le nettoyage, l'appareil doit être toujours débranché du réseau.
2. Démontez l'ajutage ***(4, 5)*** du bloc moteur ***(1)***. Rincez par l'eau chaude l'ajutage ***(4, 5),*** couteau ***(8),*** verre pour le mélange ***(10)*** et bol du broyeur ***(9)*** et séchez-les avec soin.
3. Nettoyez par l'étoffe humidifiée le bloc moteur ***(1)*** et cordon d'alimentation de l'appareil ***(11)*** et essuyez-les en sec.

Notes: *jamais ne plongez le bloc- moteur de l'appareil* **(1)** *comme le cordon d'allimentation* **(11)** *dans de l'eau.*

4. Pour le lavage des pièces de l'appareil n'utilisez pas les agents de nettoyage abrasifs.
5. Avant l'usage, l'appareil doit être bien séché.
6. Les ajutages ***(4, 5, 6)*** et le bol du broyage ***(9)*** peuvent-être arrangés sur le support à fixation mural ***(12)***.

CONSEILS UTILES



▶ Pour obtenir la masse régulière les ajutages ***(4, 5)*** doivent être déplacés au cercle à l'intérieure du récipient. S'il est nécessaire de nettoyer les restes des produits non mélangés à partir des murs du récipient dans lequel vous préparez la nourriture, arrêtez l'appareil et enlevez les restes des produits par le cuiller. Ensuite, continuez le travail dans le mode choisi.

▶ Vous pouvez changer la vitesse du mixeur blender pendant



son fonctionnement.

Milk-shake

Lait – 180 ml
Sucre – 10 g
Bananes – 0,5 fruit
Glaces à la vanille – 50 g

Couper la banane en pièces. Remplir le réservoir du cocktail et mélanger par le bol mixeur. Démarrer à la vitesse minimale, augmenter graduellement la vitesse, jusq'au mousse. Vous pouvez remplacer les bananes par autres fruits frais.

Sauce Mayonnaise

Jaune d'oeuf - 6 pièces
Moutarde - 25 g
Citron - 1 pièce
Vinaigre - 20 g
Huile végétale - 800 g
Sel, poivres - à goût

Mettre les jaunes d'oeuf dans le bol, ajouter de moutarde, du sel et du jus d'une moitié du citron. Mélanger bien, puis ajouter d'huile pour une sauce épaisse. Mettre dans la sauce du vinaigre et du jus de la deuxièmeme moitié u citron, mélanger. Assaisonner par des poivres. La vitesse minimale est conseillée pour mélanger la sauce.

Potage velouté aux endives

2 endives moyennes, coupées en pièces
Beurre - 2 cuillers.
Oignon (coupé em petits morceaux) – 2 cuillers
Ail - 1 grand dent
Laurier - 1 cuillère
Crème – 1/2 cuiller
Bouillon de poule – 1/2 litre

Etuver des endives, de l'oignon et de l'ail à la poêle à frire au beurre, sans fermer par couvercle. Les légumes doivent être mou, non-rôtis. Emincer les légumes étuvés par le bol mixeur. Ajouter de bouillon, du lait, du laurier, mélanger soigneusement. Mettre au petit feu, faire bouillir, servir bien chaud.

Pâté des aubergines

Aubergines – 2 pièces
Ail – 1 dent
Huile d'olive – 1/2 tasses
Jus d'un citron
Sel – 1 cuillère
Poivre – au goût

Sans éplucher les aubergines, les faire rôtir des aubergines pendant 1 heure. Laisser refroidir, vider la pulpe par une cuillère. Mettre la pulpe au bol mixeur, fermer par couvercle, melanger approx. 10 secondes. Ajouter de l'ail, du jus de citron, de l'huile et du poivre. Mélanger encore 5 secondes. Laisser refroidir avant de servir par des ciboulettes, du persil et des toasts

RECYCLAGE



Appareils électroménager doit être utiliser avec le moindre tort pour l'environnement et en conformité des règles d'utilisation des déchets dans Votre région. Pour recycler l'appareil correctement, souvent il suffit de le porter dans le centre local de traitement des déchets.

Pour l'emballage de nos appareils, nous utilisons uniquement les matériaux recyclables. Donc, le carton et le papier peuvent être recyclés avec d'autres déchets en papier.

SERVICES APRES VENTE



Si votre appareil ne fonctionne pas ou fonctionne mal, adressez-vous à un centre agréé pour consultation ou réparation.

La garantie n'est pas valable dans les cas suivants:

- ▶ Non-respect des mesures de sécurité susmentionnées et des règles d'exploitation.
- ▶ Utilisation commerciale (utilisation dépassant les besoins personnels ménagers).
- ▶ Connexion au réseau à une tension différente de celle indiquée sur l'appareil.
- ▶ Mauvais maintien (pénétration des liquides, de la poussière, des insectes et d'autres corps étrangers à l'intérieur de l'appareil).
- ▶ Effort excessif pendant l'exploitation de l'appareil ou autres endommagements (défauts mécaniques survenus suite à l'exploitation incorrecte, la percussion ou la chute de l'appareil).
- ▶ Réparation ou changement des pièces de l'appareil, effectué par une personne non-autorisée ou hors du centre de service autorisé.
- ▶ Accidents tels que la foudre, l'inondation, l'incendie ou autres circonstances de force majeure.

FRANÇAIS

Les caractéristiques peuvent être changées par la société "Binatone" sans aucune notification préalable.

Le délai de garantie et autres pieces sont indiqués dans le ticket de garanti joint à l'appareil.

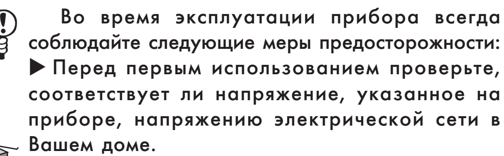
Durée de service: 3 ans du jour d'acquisition.

Fabricant: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House,1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Binatone Industries Ltd, Grande Bretagne)

Погружной Блендер NHB-7705

Внимательно прочтите данную инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора. **Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Перед первым использованием проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электрической сети в Вашем доме.
- Используйте прибор только в целях, предусмотренных инструкцией.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект прибора.
- Во избежание поражения электрическим током **не погружайте корпус прибора, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.** Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
- Не допускайте детей к работе с прибором.
- **Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.**
- **Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.**
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- Во избежание перегрузки электрической сети не подключайте другой прибор высокой мощности к той же сети, к которой подключен Ваш прибор.
- **Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.**
- Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
- Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению

электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**

- Не пользуйтесь прибором в зонах, где в воздухе могут содержаться смеси горючих газов, пары легковоспламеняющейся жидкости или в зонах, где в воздухе могут содержаться горючие пыли или волокна.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- Выполняйте все требования данной инструкции.
- Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- Перед первым включением убедитесь в правильной установке всех компонентов блендера.
- При установке насадок блендера не применяйте чрезмерное усилие, так как это может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- При обнаружении во время работы запаха гари, посторонних звуков или уменьшения мощности работы немедленно отключите прибор от сети, вынув шнур питания из розетки, и произведите чистку блендера. Если после этого нормальная работа не возобновилась, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
- Для транспортировки блендера во избежание поломок его частей рекомендуется использовать заводскую упаковочную тару.
- Если продукты горячие, то, прежде чем обрабатывать их, дайте им остыть (максимальная температура 80°С). Никогда не перемешивайте блендером горячий жир или масло.
- Никогда не размешивайте краски или растворители с помощью блендера.
- Не пытайтесь достать какие-либо ингредиенты во время работы блендера.
- Всегда отключайте устройство перед тем, как снять насадку.
- Максимальное время непрерывной работы блендера 1 минута с обязательным перерывом работы не менее 1 минуты.
- Лезвия блендера очень острые. Никогда не прикасайтесь к лезвиям блендера.
- Включайте блендер только после полной сборки. Перед использованием прибора всегда проверяйте, правильно ли он собран.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Корпус прибора
2. Регулятор скоростей
3. Кнопка включения
4. Насадка-блендер
5. Насадка-венчик
6. Редуктор измельчителя
7. Нескользящее основание/ крышка для хранения
8. Нож измельчителя
9. Чаша измельчителя
10. Стакан для смешивания
11. Сетевой шнур
12. Настенное крепление

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Снимите все упаковочные материалы с прибора и вымойте все детали, которые будут контактировать с продуктами теплой водой, протрите корпус прибора ***(1)*** и сетевой шнур ***(11)*** прибора влажной тканью и вытрите их насухо.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Использование насадки-блендера и насадки-венчика:

1. Установите выбранную насадку ***(4,5)*** в соответствующий разъем в корпусе прибора, совместив стрелку на насадке ***(4,5)*** со значком на корпусе прибора ***(1)***. Поверните насадку ***(4,5)*** по часовой стрелке до щелчка.
2. Перед включением прибора убедитесь, что насадка ***(4,5)*** установлена правильно!
3. Подключите прибор к электрической сети.
4. Погрузите насадку ***(4,5)*** непосредственно в чашу с приготовляемым продуктом или в стакан для смешивания ***(10)***.

Примечание: *для предупреждения разбрызгивания лезвия насадки-блендера должны быть полностью погружены в приготовляемый продукт.*

5. Установите желаемую скорость с помощью регулятора скоростей ***(2)*** и нажмите кнопку включения ***(3)*** для начала работы прибора. Удерживайте кнопку во время процесса работы прибора.

6. После использования отключите прибор от сети.
7. Прибор может использоваться в любых чашах или контейнерах.

Использование насадки-измельчителя:

1. Насадка измельчитель подходит для мелкой нарезки мяса, сыров, лука, трав, чеснока, моркови, орехов и т.п. Перед измельчением разрежьте крупный продукт на небольшие кусочки, удалите скорлупу, кости, сухожилия и хрящи.
2. Установите нож измельчителя ***(8)*** в чашу ***(9).***
3. Поместите продукты в чашу измельчителя ***(9).***
4. Установите редуктор измельчителя ***(6)*** на чашу ***(9).***
5. Установите корпус прибора ***(1)*** на редуктор измельчителя ***(6).*** Совместите соответствующие разъемы в корпусе прибора ***(1)*** и на редукторе измельчителя ***(6)***. Поверните корпус прибора ***(1)*** по часовой стрелке до щелчка.
6. Перед включением прибора убедитесь, что редуктор ***(6)*** установлен правильно!
7. Подключите прибор к электрической сети.
8. Установите желаемую скорость с помощью регулятора скоростей ***(2)*** и нажмите кнопку включения ***(3)*** для начала работы прибора. Удерживайте кнопку во время процесса работы прибора.
9. После использования отключите прибор от сети.

УХОД И ЧИСТКА



1. Всегда отсоединяйте прибор от электрической сети перед чисткой.
2. Отсоедините насадку ***(4,5)*** от корпуса прибора ***(1)***. Промойте насадку ***(4,5),*** нож ***(8),*** стакан для смешивания ***(10)*** и чашу измельчителя ***(9)*** в теплой воде и тщательно высушите.
3. Протрите корпус ***(1)*** и сетевой шнур прибора ***(11)*** влажной тканью и вытрите их насухо.

Примечание: *никогда не погружайте корпус прибора* **(1)** *и сетевой шнур* **(11)** *в воду.*

4. Для мытья частей прибора не используйте абразивные чистящие средства.
5. Тщательно высушите прибор перед использованием.
6. Насадки ***(4,5,6)*** и чаша измельчителя ***(9)*** можно хранить при помощи настенного крепления ***(12)***.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



- Для получения однородной массы перемещайте насадки ***(4,5)*** по кругу внутри емкости. Если требуется очистить остатки не перемешанных продуктов со стенок емкости, в которой Вы готовите, остановите прибор и снимите остатки продуктов со стенок чаши с помощью ложки. Далее продолжайте работу блендером в выбранном режиме.
- Вы можете изменять скорость работы блендера в процессе использования.

Рецепты

Молочный коктейль

Молоко – 180 мл
Сахар – 10 г
Банан – 0,5 шт.
Ванильное мороженное – 50 г

Нарезать банан кусочками. Загрузить все ингредиенты в емкость в стакан для смешивания и перемешать их с помощью насадки-блендера. Начните взбивать коктейль на минимальной скорости, постепенно переходя на повышенную. Взбивайте до получения пенящейся смеси. Вместо банана можно использовать другие свежие фрукты.

Соус майонез

Желтки яиц - 6 шт.
Горчица столовая - 25 г
Лимон - 1 шт.
Уксус - 20 г
Растительное масло - 800 г
Соль, перец по вкусу

Сырые яичные желтки выпустить в стакан для смешивания, добавить горчицу, соль и сок половины лимона. Массу хорошо размешать, затем постепенно влить масло до получения густого соуса. В приготовленный соус влить уксус и сок второй половины лимона и снова размешать. Заправить черным перцем. Для приготовления майонеза рекомендуется выбрать минимальную скорость работы.

Бархатистый суп с цуккини

2 средних цуккини, порезанных на дольки
Сливочное масло - 2 ст. л.
Репчатый лук (мелко порезанный) – 2 ст. л.
Чеснок - 1 большой зубчик
Порошок карри - 1 чайн. л.
Сливки – 1/2 ст.
Куриный бульон – 1/2 л

Потушить цуккини, лук и чеснок на сковородке с маслом, не закрывая крышкой. Овощи должны быть мягкими, но не поджаренными. Измельчить тушеные овощи в измельчителе. Добавить бульон, сливки и карри и еще раз хорошо

перемешать. Поставить на медленный огонь и, как только суп закипит, снять его и подавать к столу.

Паштет из баклажанов

Баклажаны – 2 шт.
Чеснок – 1 долька
Оливковое масло – 1/2 чашки
Сок одного лимона
Соль – 1 чайн. л.
Черный перец – по вкусу

Запеките баклажаны вместе с кожурой в течение 1 часа. Дайте остыть и вычерпайте мякоть с помощью ложки. Положите мякоть в чашу измельчителя, накройте крышкой и смешивайте около 10 секунд. Добавьте чеснок, сок лимона, масло и черный перец. Помешайте еще примерно 5 секунд. Перед подачей на стол охладите, и сервируйте со шнитт-луком, петрушкой и тостами.

УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья.

Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает плохо, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия не распространяется в следующих случаях:

- При несоблюдении описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
- При использовании в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
- При подключении в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
- При ненадлежащем уходе (проникновении жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов и веществ внутрь прибора).
- При применении излишних усилий во время эксплуатации прибора или повреждениях другого рода (механических повреждений в результате неправильной эксплуатации,

удара или падения прибора).

- При несанкционированном ремонте или замене частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
- При несчастных случаях, таких как: удар молнии, затопление, пожар и иные форс- мажорные обстоятельства.

РУССКИЙ

Характеристики могут быть изменены компанией Binatone без какого-либо уведомления.

Гарантийный срок и другие детали указаны в гарантийном талоне, который прилагается к прибору.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания)

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания

Занурюваний блендер NHB-7705

Уважно ознайомтесь з даною інструкцією перед першим використанням, для того щоб ознайомитись з роботою нового приладу. **Будь ласка, зберігайте інструкцію для подальшого використання.**

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



Під час експлуатації приладу завжди дотримуйтесь наступних правил безпеки:

- ▶ Перед першим використанням перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на приладі, напрузі електричної мережі у Вашому будинку.
- ▶ Використовуйте прилад тільки з метою, передбаченою інструкцією.
- ▶ Використовуйте лише пристрої, що входять у комплект приладу.
- ▶ Щоб уникнути ураження електричним струмом, **не занурюйте прилад, вилку чи електричний шнур у воду або інші рідини.** Ставте прилад у такі місця, де він не може впасти у воду або інші рідини. При попаданні води на прилад негайно вимкніть його з мережі. Не користуйтеся приладом, що упав у воду. Віднесіть його до офіційного сервісного центру.
- ▶ Не допускайте дітей до роботи з приладом без нагляду дорослих.
- ▶ **Якщо штепсельна вилка приладу не співпадає за конструкцією з Вашою розеткою, зверніться по допомогу до фахівця.**
- ▶ **Застосування різних перехідників може призвести до псування приладу та припинення гарантійних зобов'язань.**
- ▶ Не залишайте ввімкнений у мережу прилад без нагляду.
- ▶ Щоб уникнути перевантаження електричної мережі, не вмикайте інший прилад високої потужності до тієї ж мережі, до якої ввімкнено Ваш прилад.
- ▶ **Вимикайте прилад з мережі перед переміщенням з одного місця на інше та перед чищенням і зберіганням.**
- ▶ Ніколи не тягніть за шнур при вимиканні приладу з мережі; візьміться за штепсельну вилку і вийміть її з розетки.
- ▶ Не допускайте торкання шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
- ▶ Розташовуйте прилад і шнур так, щоб ніхто не зміг випадково зачепити шнур і перекинути прилад.
- ▶ Не користуйтеся приладом з ушкодженим електричним шнуром чи штепсельною вилкою. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура і штепсельної вилки повинна виконуватися тільки в офіційному сервісному центрі.
- ▶ Ніколи не розбирайте прилад самостійно; неправильне складання може призвести до ураження електричним струмом під час наступного використання приладу. **Усі ремонтні роботи повинні виконуватися тільки в**

офіційному сервісному центрі.

- Не користуйтеся приладом у зонах, де в повітрі можуть міститися суміші горючих газів, пара легкозаймистої рідини або в зонах, де в повітрі можуть міститися горючі пил або волокна.
- Цей прилад призначений тільки для домашнього використання і не призначений для комерційного і промислового використання.
- Виконуйте усі вимоги даної інструкції.
- Не користуйтеся приладом, який має механічні пошкодження (вм'ятини, тріщини), перевірте його працездатність у найближчому уповноваженому сервісному центрі.

СПЕЦІАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



- Перед першим вмиканням переконайтеся в правильному встановленні всіх компонентів блендера.
- При встановленні насадки блендера не застосовуйте надмірне зусилля, тому що це може призвести до поломки приладу і припинення гарантійних зобов'язань.
- При виявленні під час роботи запаху гару, сторонніх звуків чи зменшення потужності роботи негайно відключіть прилад від мережі, вимкнувши шнур живлення з розетки, і виконайте чищення блендера. Якщо після цього нормальна робота не відновилася, зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Для транспортування блендера для уникнення поломок його частин рекомендується використовувати заводську пакувальну тару.
- Якщо продукти гарячі, то, перш ніж обробляти їх, дайте їм охолонути (максимальна температура 80°С). Ніколи не перемішуйте блендером гарячий жир чи олію.
- Ніколи не розмішуйте фарби чи розчинники за допомогою блендера.
- Не намагайтеся дістати будь-які інгредієнти під час роботи блендера.
- Завжди вимикайте пристрій перед тим, як зняти насадку.
- Максимальний час безупинної роботи блендера 5 хвилин, з перервою у роботі не менш 1 хв.
- Леза блендера дуже гострі. Ніколи не доторкайтеся до лез блендера.
- Вмикайте блендер тільки після повного складання. Перед використанням приладу завжди перевіряйте, чи правильно він складений.



ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ



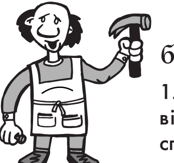
Малюнок А:
1. Корпус приладу
2. Регулятор швидкостей
3. Кнопка вмикання
4. Насадка - блендер
5. Насадка - вінчик
6. Редуктор подрібнювача:
7. Нековзна підставка/ кришка для зберігання
8. Ніж подрібнювача
9. Чаша подрібнювача
10. Склянка для змішування
11. Мережний шнур
12. Настінне кріплення

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



Зніміть всі пакувальні матеріали із приладу й вимийте всі деталі, які будуть контактувати із продуктами теплою водою, протріть корпус приладу ***(1)*** і мережний шнур ***(11)*** приладу вологою тканиною й витріть їх насухо.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Використання насадки - блендера й насадки-вінчика:

1. Установіть обрану насадку ***(4,5)*** у відповідне рознімання в корпусі приладу, сполучивши стрілку на насадці ***(4,5)*** зі значком на корпусі приладу ***(1)***. Поверніть насадку ***(4,5)*** за годинниковою стрілкою до клацання.
2. Перед вмиканням приладу переконайтеся, що насадка ***(4,5)*** установлена правильно!
3. Увімкніть прилад до електричної мережі.
4. Занурте насадку ***(4,5)*** безпосередньо в чашу з продуктом, що готується, або в склянку для змішування ***(10).***

Примітка: *для попередження розбризкування леза насадки-блендера повинні бути повністю занурені в продукт, що готується.*

5. Установіть бажану швидкість за допомогою регулятора швидкостей ***(2)*** і натисніть кнопку вмикання ***(3)*** для початку роботи приладу. Утримуйте кнопку під час процесу роботи приладу.
6. Після використання вимкніть прилад з мережі.

7. Прилад може використовуватися в будь-яких чашах або контейнерах.

Використання насадки-подрібнювача:

1. Насадка-подрібнювач підходить для дрібної нарізки м'яса, сирів, цибулі, трав, часнику, моркви, горіхів тощо. Перед подрібнюванням розріжте великий шматок продукт на невеликі шматочки, видаліть шкарлупу, кістки, сухожилля й хрящі.
2. Установіть ніж подрібнювача ***(8)*** у чашу ***(9).***
3. Помістіть продукти у чашу подрібнювача ***(9).***
4. Установіть редуктор подрібнювача ***(6)*** на чашу ***(9).***
5. Установіть корпус приладу ***(1)*** на редуктор подрібнювача ***(6).*** Сполучіть відповідні рознімання в корпусі приладу ***(1)*** і на редукторі подрібнювача ***(6)***. Поверніть корпус приладу ***(1)*** за годинниковою стрілкою до клацання.
6. Перед вмиканням приладу переконайтеся, що редуктор ***(6)*** установлений правильно!
7. Увімкніть прилад до електричної мережі.
8. Установіть бажану швидкість за допомогою регулятора швидкостей ***(2)*** і натисніть кнопку вмикання ***(3)*** для початку роботи приладу. Утримуйте кнопку під час процесу роботи приладу.
9. Після використання вимкніть прилад з мережі.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



1. Завжди вимикайте прилад з електричної мережі перед чищенням.
2. Від'єднайте насадку ***(4,5)*** від корпуса приладу ***(1)***. Промийте насадку ***(4,5),*** ніж ***(8),*** склянку для змішування ***(10)*** і чашу подрібнювача ***(9)*** у теплій воді й ретельно висушіть.
3. Протріть корпус ***(1)*** і мережний шнур приладу ***(11)*** вологою тканиною й витріть їх насухо.

Примітка: *ніколи не занурюйте корпус приладу* ***(1)*** *і мережний шнур* ***(11)*** *у воду.*

4. Для миття частин приладу не використовуйте абразивні засоби для чищення.
5. Ретельно висушіть прилад перед використанням.
6. Насадки ***(4,5,6)*** і чашу подрібнювача ***(9)*** можна зберігати за допомогою настінного кріплення ***(12)***.

УКРАЇНСЬКА

КОРИСНІ ПОРАДИ



▶ Для одержання однорідної маси переміщайте насадки ***(4,5)*** по колу усередині ємності. Якщо потрібно очистити залишки не перемішаних продуктів зі стінок ємності, у якій Ви готуєте, зупиніть прилад і зніміть залишки продуктів зі стінок чаші за допомогою ложки. Далі продовжуйте роботу з блендером в обраному режимі.

▶ Ви можете змінювати швидкість роботи блендера в процесі використання.

Молочний коктейль

Молоко – 180 мл
Цукор – 10 г
Банан – 0,5 шт.
Ванільне морозиво – 50 г

Нарізати банан шматочками. Завантажити всі інгредієнти в ємність, де ви збираєтеся збивати коктейль, і перемішати їх за допомогою блендера. Почніть збивати коктейль на мінімальній швидкості, поступово переходячи на підвищену. Збивайте до одержання пінливої суміші. Замість банана можна використовувати інші свіжі фрукти.

Соус майонез

Жовтки яєць - 6 шт.
Гірчиця їстівна - 25 г
Лимон - 1 шт.
Оцет - 20 м
Рослинна олія - 800 г
Сіль, перець на смак

Сирі яєчні жовтки випустити в глечик блендера, додати гірчицю, сіль і сік половини лимона. Масу добре розмішати, потім поступово влити олію до одержання густого соусу. У приготовлений соус влити оцет і сік другої половини лимона і знову розмішати. Заправити чорним перцем. Для готування майонезу рекомендується обрати мінімальну швидкість роботи.

Бархатистий суп з цукіні

2 середніх цукіні, порізаних на часточки
Вершкове масло - 2 ст. л.
Ріпчаста цибуля (дрібно порізана) – 2 ст. л.
Часник - 1 великий зубець
Порошок карі - 1 чайн. л.
Вершки – 1/2 ст.
Курячий бульйон – 1/2 л

Стушкувати цукіні, цибулю і часник на сковорідці з маслом, не закриваючи кришкою. Овочі повинні бути м'якими, але не підсмаженими. Подрібнити тушковані овочі за допомогою блендера. Додати бульйон, вершки і карі і ще раз добре перемішати. Поставити на повільний вогонь і, як тільки суп закипить, зняти його і подавати до столу.

Паштет з баклажанів

Баклажани – 2 шт.
Часник – 1 зубець
Оливкова олія – 1/2 чашки
Сік одного лимона
Сіль – 1 чайн. л.
Чорний перець – на смак

Запечіть баклажани разом зі шкіркою протягом 1 години. Дайте охолонути і вичерпайте м'якоть за допомогою ложки. Покладете м'якоть у блендер, накрийте кришкою і змішуйте близько 10 секунд. Додайте часник, сік лимона, олію і чорний перець. Розмішайте ще протягом приблизно 5 секунд. Перед подачею на стіл охолодіть і сервіруйте з шніт-цибулею, петрушкою і тостами.

УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутовий прилад має бути утилізований з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні.

Для правильної утилізації приладу досить віднести його в місцевий центр переробки вторинної сировини. Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.

ПІСЛЯПРОДАЖЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює погано, зверніться до офіційного сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Гарантія не надається в таких випадках:

- При недотриманні описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.
- При використанні в комерційних цілях (використанні, що виходить за рамки звичайних побутових потреб).
- При вмиканні в мережу з напругою, що відрізняється від зазначеної на приладі.
- При неналежному догляді (проникненні рідини, пилу, комах та інших сторонніх предметів і речовин усередину приладу).
- При прикладанні зайвих зусиль під час експлуатації приладу або ушкодженнях іншого роду (механічних ушкодженнях у результаті неправильної експлуатації, удару або падіння приладу).
- При несанкціонованому ремонті або заміні частин приладу, здійснених не уповноваженою на те особою або сервісним

центром.

- При нещасних випадках, таких як: удар блискавки, затоплення, пожежа й інші форс-мажорні обставини.

УКРАЇНСЬКА

Характеристики можуть бути змінені компанією Binatone без будь-якого повідомлення.

Гарантійний термін і інші деталі зазначені в гарантійному талоні, що додається до приладу.

Термін служби: 3 роки від дня покупки.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK. (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія)

Зроблено в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія

